



園藝暨景觀學系園產品採後處理研究室

The NTU Postharvest Laboratory

我們從事新鮮蔬果，花卉園產品採收後生理變化及保鮮處理技術之研究



吳俊達老師

黃郁庭



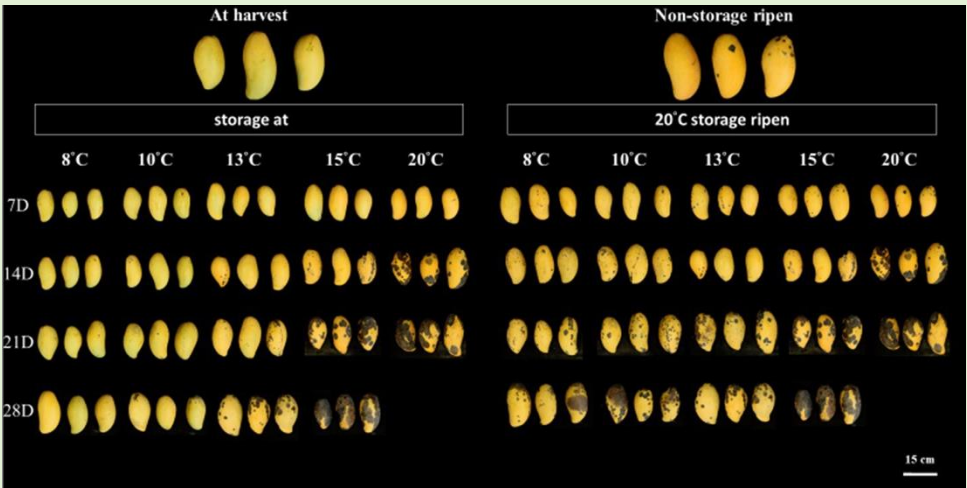
- ◆比較抗壞血酸含量較低白肉番石榴‘珍珠拔’與含量較高紅肉品種‘紅鑽’，分析其從著果至綠熟階段抗壞血酸含量、代謝轉錄組變化及關鍵酵素活性差異，以釐清番石榴抗壞血酸合成路徑及品種間含量差異調控機制，並透過乙烯濃度調節果實後熟速度，探討後熟過程中抗壞血酸含量與代謝組的變化。



張育嘉



- ◆不同溫度處理應用於‘金煌’芒果之條件測試試驗。藉由測試不同後熟程度對於‘金煌’芒果的貯藏效果。不同後熟‘金煌’芒果影響其生理代謝及提升對逆境之耐受力，以達到減緩‘金煌’芒果貯藏期寒害之損傷。



莊子儀



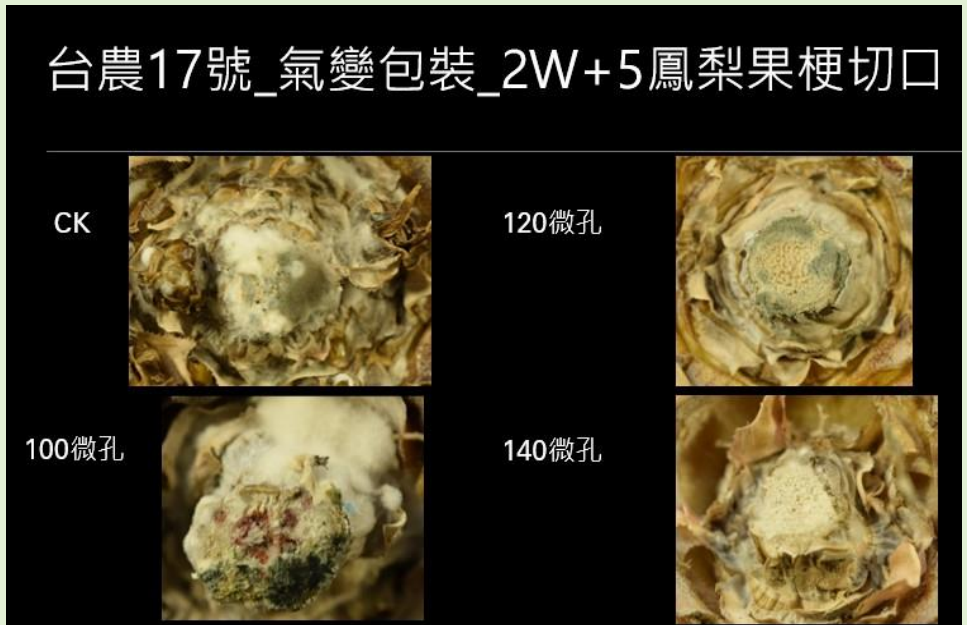
- ◆番木瓜為台灣生產的主要作物之一。不同水果的可售性和貯藏期各不相同，從產地至終端市場的番木瓜果實存在一系列的機械損傷、過熟和病蟲害等問題。針對延緩後熟及病害兩項，進行溫湯及氣調處理，來改進目前的番木瓜之採後處理流程，以便穩定番木瓜果實品質從而增加零售市場之銷售率。



林柏宏



- ◆不同微孔數被動式氣變包裝應用於‘台農17號’鳳梨之儲藏試驗。藉由產品之呼吸作用與膜的透氣性使氣變包裝袋內達到一定平衡之大氣組成，此試驗藉由影響產品的生理，以達延長產品壽命之效果。



林采羿



- ◆透過溫湯處理控制芒果採後病害，這種方法無需使用化學藥劑，對環境友好，且對果實的安全性較高，溫湯處理不僅可以抑制採後病害，還可以增強果實對低溫的耐受性，是控制病害的有效方法。

